



Radiotelevisiun  
Svizra Rumantscha

## Las puglinas da Sent , biscuits che tuts han gugent

### Per 70 - 80 tocs:

500 gr Zutger  
2 tschaduns Pulvra da tschigulatta  
½ tschadun Chanella

Maschadar tut quellas ingredienzas.

6 Ovs

Separar l'alv ed il mellen d'ov. Sbatter l'alv d'ov e trair precautamain sut la massa da zutger.

625 gr Nitscholas grattadas  
125 gr Farina

Agiuntar a la massa. A la fin era anc agiuntar ils mellens d'ov. Maschadar bain.

Far mantunins en grondezza da nuschs e metter quels sin ina lastra cun palpiri da pergiamina (ca.20 – 25 mantunins per lastra). Metter en il furn cun 180 grads e laschar coier durant 10 – 12 minutas. Metter en ina stgatla las puglinas, cura ch'èn anc chaudas.

---